



VINHOS SANTOS DA CASA

Santos da Casa RESERVA Douro DOC Branco 2016

40% VIOSINHO, 20% VERDELHO, 20% GOUVEIO REAL & 20% RABIGATO

*Produção limitada de
6500 garrafas*

DEGUSTAÇÃO

//

As vinhas que dão origem a este vinho encontram-se a uma altitude superior a 400 m em solo xistoso, idades superiores a 20 anos e com exposição sul poente

Vinho elegante cheio e intenso com flores brancas e fruta madura alguma compota. (pera, banana) Na boca redondo mas com muito boa acidez, mineral, madeira muito bem integrada a fruta madura sempre em destaque, final gordo e longo.

Vinho com largo potencial de envelhecimento mas pronto a beber desde já.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO

//

Servir à temperatura de 13-16°C.

PRÉMIOS RECEBIDOS

2018 2017



1 / 2



Via do Oriente nº 16 - Esc. nº 1
1990-514 Parque das Nações

351 218 222 308
geral@santoseseixo.pt

www.santoseseixo.pt

Santos e Seixo Wines
 Santos & Seixo
 vinhos.santoscacasa

NOME	Santos da Casa RESERVA Douro DOC Branco
COLHEITA	2016
REGIÃO	Douro
SUB - REGIÃO	Baixo Corgo & Cima Corgo
CASTAS	40% Viosinho, 20% Verdelho, 20% Gouveio Real & 20% Rabigato
SOLO	Solo de xisto
CLIMA	Montanhoso continental com verões quentes e secos
VINIFICAÇÃO	Vinificado em sistema de Maceração Pelicular a frio durante 12 H, seguindo para prensa pneumática onde se retira sem pressão todo mosto para cuba de fermentação, decantação estática a frio durante 24 horas. 50% Fermenta em inox , restante fermentação em barrica de carvalho de 2 e 3 ano, tempo de fermentação entre 15 a 20 dias (inox) com temperaturas de 15 a 18 ° C.
ESTÁGIO	50% em barricas durante 8 meses com levantamento de borras finas, restantes 50 % em inox.
ALCOÓL	13 %
ACIDEZ	6,0 gr/l
PH	3,14
AÇUCAR RESIDUAL	0,6 gr/l
ENÓLOGO	Paolo Nigra

VINIFICAÇÃO



Vinificado em sistema de Maceração Pelicular a frio durante 12 H, seguindo para prensa pneumática onde se retira sem pressão todo mosto para cuba de fermentação, decantação estática a frio durante 24 horas.
50% Fermenta em inox , restante fermentação em barrica de carvalho de 2 e 3 ano, tempo de fermentação entre 15 a 20 dias (inox) com temperaturas de 15 a 18 ° C.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181139

ITF 15600233181136

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	300	307	1685
LARGURA (MM)	-	160	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	250	800
PESO BRUTO (KG)	1.29	8.02	827

N° DE GARRAFAS / CAIXA	6
N° DE CAIXAS / CAMADA	20
N° DE CAMADAS / PALETE	5
N° DE CAIXAS / PALETE	100

